حلويات ذهبية 1

كل الكيفيات مصورة

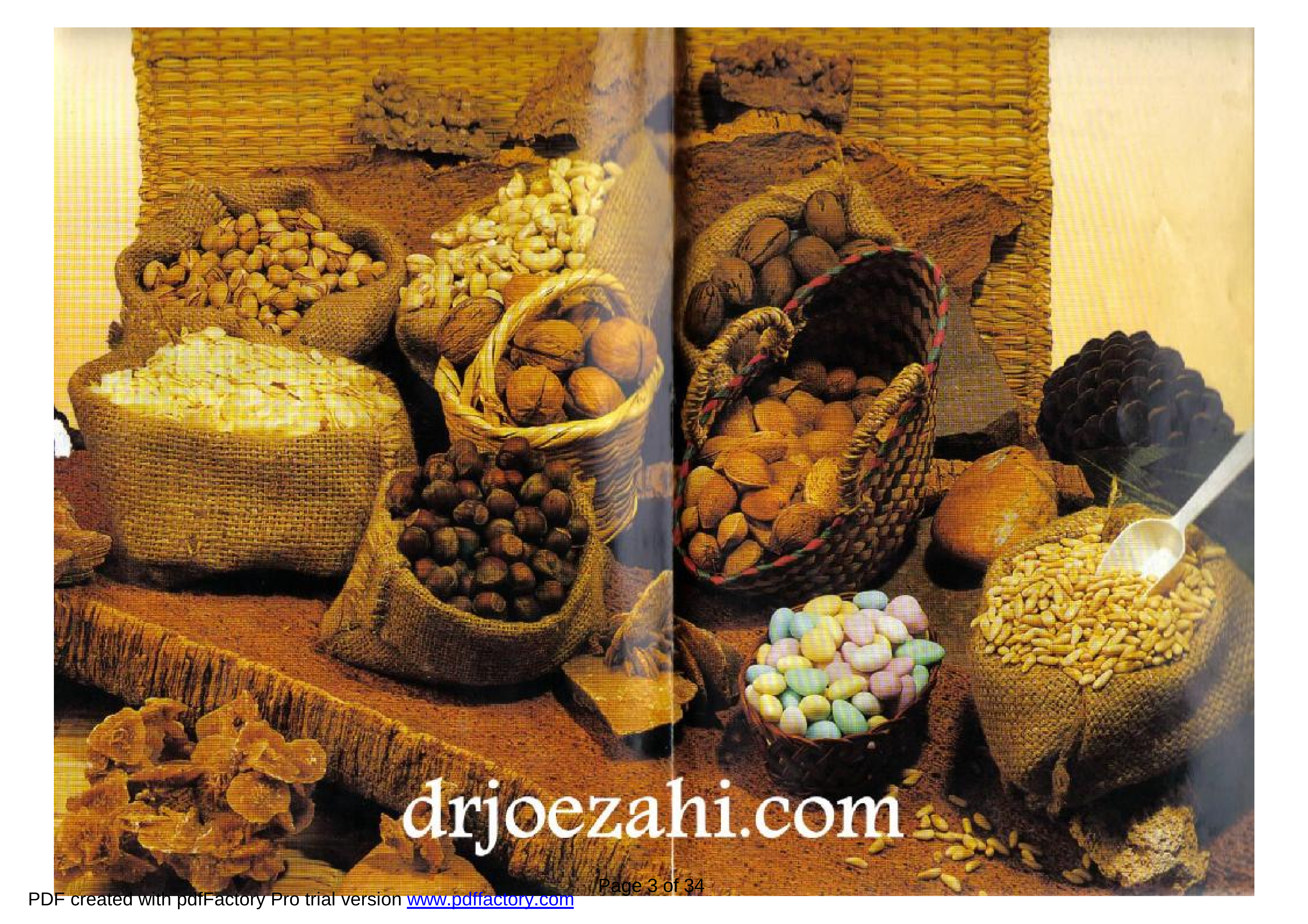
دار الحديث للكتاب





حلويات ذهبية -1-

دار الحديث للكتاب


drjoezahi.com

الطليات البيضاء

الطلية رقم 1

المقاديــــر

- 1 بياض البيض
- 1 ملاعق أكل من عصير الليمون
- 1 ملاعق أكل من ماء الزهر
- السكر الناعم مغربل

للتحضيــــر:

- نضع في صحن بياض البيض ، عصير الليمون و ماء الزهر و نخلط الكل جيدا بملعقة خشبية
- نضيف السكر تدريجيا حتى نتحصل على طلية متماسكة
- نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★

الطلية رقم 2

المقاديــــر

- السكر الناعم مغربل
- الماء الساخن
- قطرات من عصير الليمون

للتحضيــــر:

- نضع في صحن السكر ثم نبلل بالماء الساخن تدريجيا حتى نتحصل على طلية متماسكة نعطرها بعصير الليمون
- نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★

الطلية رقم 3

المقاديــــر

- سيرو أبيض : (125 غ من السكر العادي + 1/2 لتر من الماء)
- بياض بيضة
- السكر الناعم مغربل
- ملعقة أكل من عصير الليمون
- 2 ملاعق أكل من ماء الزهر

للتحضيــــر:

- نخلط في صحن السيرو ، بياض البيضة ، ماء الزهر و عصير الليمون
- نضيف السكر تدريجيا مع الخلط بملعقة خشبية حتى نتحصل على طلية متماسكة
- نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★




الطلية رقم 4

المقاديــــر

- 2 بياض البيض
- 2 ملاعق أكل من عصير الليمون
- ملعقة أكل من الزبدة المذابة
- قرصة ملح + السكر الناعم مغربل

للتحضيــــر:

- نخفق بياض البيض كالثلج مع قرصة ملح
- نضيف السكر تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و براقة
- نضيف عصير الليمون و الزبدة الذائبة باردة
- نلون الطلية حسب الاختيار ★★★★★

الطليات بالشكولاطة

الطلية رقم 1

المقادير

- 4 ملاعق أكل من السكر الناعم مغربل
- 2 ملاعق أكل من الكاكاو المغربل
- الماء الساخن

للتحضير:

- تخلط في صحن السكر و الكاكاو ثم تبلل بالماء الساخن تدريجيا مع الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية حتى تتحصل على طلية متماسكة. ★★★★★

الطلية رقم 2

المقادير

- علبة من الشكولاطة
- 2 ملاعق أكل من القشدة الطرية

للتحضير:

- تذوب الشكولاطة في حمام مائي ساخن ثم تضيف القشدة الطرية و تخلط الكل جيدا ★★★★★

الطلية رقم 3

المقادير

- علبة من الشكولاطة
- قطعة صغيرة من الزبدة
- 2 ملاعق أكل من الحليب

للتحضير:

- تذوب في حمام مائي ساخن الشكولاطة، الزبدة و الحليب
- نترك الخليط يبرد قليلا (دافئ) ★★★★★

الطلية رقم 4

المقادير

- 2 ملاعق أكل من السكر الناعم
- علبة من الشكولاطة
- ملعقة قهوة من الزبدة الطرية
- 2 ملاعق أكل من الماء

للتحضير:

- تذوب السكر في قليل من الماء ، حتى يصبح الخليط عاقد وسائل تقريبا
- تذوب الشكولاطة مع 2 ملاعق أكل من الماء و الزبدة في حمام مائي ساخن
- نفرغ الشكولاطة على السكر و نخلط الكل جيدا. ★★★★★



ترتلات بالكرز

المقاديـــر

للعجيـــن :

- 250غ من الفرينة
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 125غ زبدة أو مارغرين طرية
- 2 ملاعق أكل من السكر
- قرصة ملح
- بيضة كبيرة الحجم
- معجون المشماش

للعقـــدة :

- 2 بياض البيض
- كأس من السكر الناعم
- ملعقة أكل من غبرة الفنيلا
- ملعقة أكل من المايزينة
- كأس من اللوز المرحي
- كأس من البندق المرحي

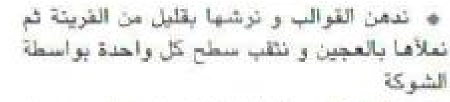
للتزييـــن :

- كرز مصنوع بعجينة اللوز
- ملمع تجاري طبيعي

للتحضيـــر :

- نضع في قصعة المارغرين ، السكر، الفانيلا و الملح و نخلط الكل جيدا بكف اليد حتى نتحصل على خليط خفيف
- نضيف البيضة و الفرينة شيئا فشيئا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة نبسط





- ندهن القوالب و نرشها بقليل من الفرينة ثم نملأها بالعجين و نثقب سطح كل واحدة بواسطة الشوكة
- نملأ القوالب بـ 1/2 ملعقة قهوة من المعجون ثم نضيف ملعقة صغيرة مملؤة بالعقدة
- نضعها في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15

- نزين الحلويات بثلاثة حبات من الكرز ثم نطلي كل المساحة بالملمع المذاب بواسطة فرشاة
- تقدم الحلويات (أنظر الصورة)

تحضيـــر العقـــدة :

- نخفق بياض البيض كالثلج ثم نضيف السكر ، المايزينة و الفانيلا
- نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية
- نضيف البندق و اللوز تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متجانسة ★★★★★





المقادير

للعجين :

- 3 كؤوس من اللوز المرحي
- كأس سكر عادي (رقيق)
- قشور ليمونة
- 2 إلى 3 بيضات
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة

للتزيين :

- ورود بعجينة اللوز
- البراق الغذائي الفضي
- للطلية ارجع إلى الصفحة رقم : 8 – 9

للتحضير :

- تضع في إناء اللوز ، السكر ، قشور الليمون والمارغرين
- تخلط الكل جيدا بكف اليد ثم تضيف البيض تدريجيا حتى تتحصل على عجينة متماسكة
- على طاولة مرشوشة بالفرينة ، تشكل حرابيش ثم تقطعها إلى مقروطات بواسطة سكين
- تضعها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- تدخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- تنزع الحلويات و تتركها تبرد
- تطلي الحلويات ثم تزينها
- يقدم المخبز في صحون ورقية (أنظر الصورة) ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 4 كؤوس من القرينة
- كأس زبدة أو مارغرين مذابة
- قرصة ملح
- 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- الملون الغذائي وردي
- العسل

للعقدة :

- 3 كؤوس من اللوز المرحي
- 1/2 1 كأس من السكر العادي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

للتزيين :

- زهور و أوراق بعجينة اللوز

للتحضير :

- نضع في قصعة القرينة و نجعل وسطها فتحة
- نضيف الملح و نصب المارغرين ثم نحك الكل بين اليدين
- نعطر بماء الزهر المذاب فيه الملون الغذائي ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا
- نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم ، ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة طابع دائري
- نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة و نغلقها جيدا ثم بواسطة نقاش نزين محيط كل واحدة
- نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- نزين الحلويات و نقدم في صحون ورقية (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- نخلط في صحن اللوز، السكر، الفانيلا و المارغرين.
- نبلل تدريجيا بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- صفار بيضة واحدة
- ملعقة أكل من السكر الناعم
- 3 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- العسل

للعقدة :

- بياض بيضة واحدة
- 2/1 كأس من السكر الناعم
- كأس من البندق المرحي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا

للتزيين :

- أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- بياض بيضة

للتحضير :

- تضع في قصعة الفرينة و تجعل وسطها فتحة
- تضيف الملح، السكر، صفار البيضة ثم تصب المارغرين تحك الكل جيدا بين اليدين ثم تعطر بماء الزهر
- تبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى تتحصل على عجينة متماسكة و سهلة
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- تبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم ، ثم تقطعه بواسطة طابع (بيضوي) إلى أشكال بيضوية
- تبسط العجين بالحلال و تمرره في آلة العجين لتتحصل على أوراق جد رقيقة ثم تمررها من جديد في آلة العجين من جهة الرشتة
- بواسطة فرشاة تبلل محيط القطع البيضوية ببياض البيض و تحيطها بعجينة الرشتة ثم تملأها بالعقدة
- تضعها في صينية غير مدهونة و تدخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- تنزع الحلويات و تغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- تزين الحلويات و تقدمها (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- تخفق بياض البيضة كالثلج ، تضيف السكر و الفانيلا و تخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية ثم تضيف البند[...] حتى تتحصل على عقدة متجانسة. ★★★★★



مقروطات باللوز الممثوق

المقاديـــر

للعجيــن :

- 250 غ من المارغرين المذابة
- 250 غ من اللوز المرحي
- 100 غ من السكر العادي
- بيضة كاملة
- 1/2 كيس من الخميرة الكيميائية
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- الفرينة
- العسل (بارد)

للتزييــن :

- اللوز الممثوق

للتحضيـــــر:

- نضع في إناء المارغرين نضيف السكر ، البيضة و الفانيلا
- نخلط الكل جيدا بكف اليد
- نضيف اللوز و الخميرة و نكمل الخلط ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية.
- نشكل حرابيش ثم نقطعها إلى مقروطات بواسطة سكين
- نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ننزع الحلويات و نغطسها في العسل (بارد) معطر بماء الزهر ثم نمررها في اللوز الممثوق.
- تقدم الحلويات في صحون ورقية (أنظر الصورة) ★★★★★



المقاديـــر

للعجيـــن :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- الماء
- العسل

للعقـــدة :

- 3 كؤوس من اللوز المرحي
- 2/1 كأس من السكر العادي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

للتزييـــن :

- كمشة من اللوز المملوق

للتحضيـــــر :

- تضع في قصعة الفرينة، و تجعل وسطها فتحة
- تضيف الملح و نصب المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم، نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس
- تضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ثم نطوي جوانبها الأربعة نحو الوسط لتحصل على شكل مربع نغرس وسط كل واحدة حبة لوز و نزين جوانبها بواسطة النقاش.
- نضع الحلويات في صينية غير مدهونة
- ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة
- ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- نرش الحلويات باللوز المملوق و نقدمها في صحون ورقية (أنظر الصورة)

تحضيـــر العقـــدة :

- نضع في صحن اللوز، السكر، الفانيلا و المارغرين و نخلط الكل جيدا ثم نبلل بماء الزهر تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة. ★★★★★



المقاديـــر

للعجيـــن :

- 3 كؤوس من جوز البلاذر مرحي
- كأس من سكر عادي رقيق
- قشور ليمونة
- 3 ملاعق من المارغرين المذابة
- 2 إلى 3 بيضات
- السكر الناعم مغربل

للسيـــرو :

- 2 كؤوس من الماء
- كأس من السكر العادي
- 2/1 كأس من ماء الزهر

للتزييـــن :

- البراق الغذائي فضي

للتحضيـــــر:

- نخلط في إناء الجوز ، السكر ، قشور الليمون و المارغرين
- نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة نشكل حرابيش و نبسطها باليد قليلا ثم نقطعها إلى مستطيلات
- نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ننزع الحلويات و نغطسها في السيرو ثم نمررها جيدا في السكر الناعم
- نزين الحلويات برشات من البراق الفضي و نقدمها في صحون ورقية (أنظر الصورة) ★★★★★

تحضير السيرو :

- نغلي الماء و السكر لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- نضيف ماء الزهر ثم ننزعه من فوق النار و نتركه يبرد



المقاديــــر

للعجيــن :

- 3 كؤوس من الفستق المرحي
- 2/1 كأس من السكر العادي
- قشور ليمونة
- 2 إلى 3 بيضات
- العسل

للتزييـن :

- حلوة فضية
- البواق الغذائي فضي
- عجينة اللوز إرجع إلى صفحة رقم : 32

للتحضيــــر:

- تخلط في إناء الفستق، السكر و قشور الليمون
- تضيف البيض تدريجيا و تكمل الخلط حتى نتحصل على عجينة متماسكة
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة نبسط العجين بالحلال بسمك 1 سم ، تقطع العجين إلى قلوب بواسطة طابع خاص
- تضعها في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- تدخلها الفرن لمدة 10 دقائق تقريبا
- تنزع الحلويات و تغطسها في العسل (البارد) و تتركها تقطر
- و من جهة أخرى و على طاولة عمل مفروشة بورق الشفاف نبسط عجينة اللوز بسمك 2/1 سم و نقطعها إلى قلوب ثم نضعها مباشرة فوق حلويات الفستق (القلوب) ثم نزينها بواسطة النقاش
- تزين الحلويات و تقدم (أنظر الصورة) ★★★★★



المقاديـــر

للعجيـــن :

- 3 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- 1/2 كأس من السكر العادي
- بيضة واحدة
- ملعقة قهوة من الخميرة الكيميائية
- الحليب البارد

للعقـــدة :

- 3 كؤوس من حبات الصنوبر مرحي
- 1/2 كأس من السكر العادي
- ملعقة أكل من المارغرين المذابة
- ملعقة قهوة من عبرة الفانيلا
- ماء الزهر

للتزييـــن :

- 2 صفار البيض
- كمشة من حبات الصنوبر المكسر

للتحضيـــــر:

- نضع في إناء الفرينة و نجعل في وسطها فتحة
- نضيف السكر ، البيضة و الخميرة و نخلط الكل جيدا ثم نصب المارغرين و نحك جيدا بين اليدين حتى تمتص الفرينة كل الدسم
- نبلل بالحليب تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا
- نبسط العجين بالحلال بسمك 2/ 1 سم تقريبا
- نقطع العجين إلى دوائر بواسطة كأس
- نضع في وسط كل دائرة كمية من العقدة ثم نطويها على نفسها و نغلق جيدا بالأصبع و نعطي شكل هلال
- بواسطة فرشاة ندهن وجه الحلويات بصفار البيض ثم نمررها في حبات الصنوبر و نضعها في نفس الوقت في صفيحة غير مدهونة
- ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة
- ننزع الحلويات و نقدمها (أنظر الصورة)

تحضيـــر العقـــدة :

- نخلط في صحن حبات الصنوبر ، السكر ، الفانيلا و المارغرين
- نبلل بماء الزهر تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 250 غ من الزبدة أو المارغرين الطرية
- 1/2 كأس من السكر العادي = 100 غ
- كأس و نصف من البندق المرحي
- 250 غ من الفرينة
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا

للتزيين :

- معجون المشماش
- كمشة من البندق الغير مقشر

للتحضير :

- نخلط في إناء المارغرين و السكر ثم نضيف البندق و الفانيلا و نكمل الخلط
- نضيف الفرينة شيئا فشيئا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة جدا
- نتركها جانبا في الثلاجة لمدة ساعة
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، نبسط العجين بسمك 1/2 سم
- نقطع العجين بواسطة طابع خاص و نضعها في صينية مرشوشة بالفرينة و ندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ننزع الحلويات و نتركها تبرد
- نلصق كل قطعتين من الحلوى بالمعجون و نزين محيطها بالبندق
- تقدم الحلويات (أنظر الصورة) ★★★★★

الليمــون

المقاديــر

للعجيــن :

* 2 كؤوس من غبرة اللوز
* كاس سكر ناعم
* ملعقة أكل من الزبدة الطرية
* ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
* ماء الزهر
* نكهة الليمون
* ملون غذائي أخضر

للعقــدة :

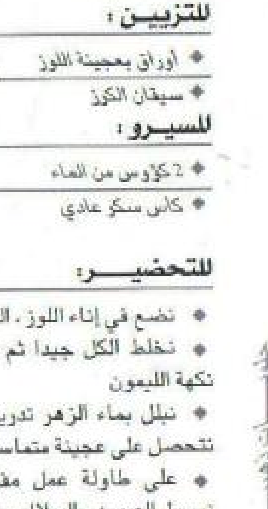
* عبر و نصف من البسكوي المرحي (بقايا البسكوتشو)
* عبر من اللوز المرحي
* سيرو أبيض

للتزييــن :

* أوراق بعجينة اللوز
* سيقان الكوز

للسيـرو :

* 2 كؤوس من الماء
* كاس سكر عادي



للتحضيــر:

* نضع في إناء اللوز ، السكر ، الزبدة و الفانيلا
* نخلط الكل جيدا ثم نضيف الملون منبل في نكهة الليمون
* نبلل بماء الزهر تدريجيا و نخلط برفق حتى نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة الاستعمال
* على طاولة عمل مفروشة بالورق الشفاف نبسط العجين بالحلال بسمك 1/2 سم ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة طابع دائري.
* نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ثم نغلقها جيدا و نعطيها شكل ليمونة
* لنتحصل على شكل ليمونة حقيقية نشكل الجانبين مستعملين في ذلك سدادة ذات حجم صغير من جانب و من الجانب المعاكس السبابة و الإبهام.
* يزين الليمون و يقدم (أنظر الصورة)

تحضيــر العقــدة :

* نحضر سيرو أبيض : نغلي الماء و السكر لمدة 10 إلى 15 دقيقة
* ننزعه من فوق النار ثم نعطره بماء الزهر و نتركه يبرد
* في صحن ، نخلط البسكوي و اللوز ثم نبلل تدريجيا بالسيرو حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 250غ من الجوز المرحي = 2 كؤوس و نصف
- كأس من السكر الناعم
- 3 إلى 4 ملاعق أكل من القهوة قوية (باردة)

للتزيين :

- طلية الشكولاطة ترجع إلى الصفحة رقم : 10 – 11
- طلية بيضاء ترجع إلى الصفحة رقم : 8 – 9
- شعيرية الشكولاطة
- كمشة من الجوز

للتحضير :

- نخلط في صحن الجوز و السكر ثم نعطر الكل بالقهوة تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة
- نتركها جانبا في الثلاجة
- نقطع العجين إلى دوائر صغيرة بواسطة كاس شاي ثم نطليها و نزين وسط كل واحدة بحبات الجوز

للتنويع :

- بنفس العجينة يمكننا تشكيل كويرات و نغطسها في طلية الشكولاطة ثم نمررها في شعيرية الشكولاطة (أنظر الصورة) ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 500 غ من العجينة الورقية
- قطعة مرغارين مذابة
- العسل البارد

للعقدة :

- 3 كؤوس من اللوز المرحي
- 1/2 كأس من السكر العادي
- قرصة قرفة
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

للتزيين :

- كمشة من اللوز المقشر

تحضير العقدة :

- تخلط في صحن اللوز ، السكر و القرفة
- نصب المارغرين ثم تبلل بماء الزهر تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عقدة متماسكة
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة تبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا
- تقطع العجين إلى قطع طولها 5 إلى 6 سم
- نضع ملعقة أكل من العقدة في زاوية كل قطعة ثم نطويها على نفسها 3 مرات حتى نتحصل على شكل مثلث و تقطع العجين بواسطة جريورة
- نضع المثلثات في صينية مدهونة بخفة
- و بواسطة فرشاة نطلي وجه المثلثات بالمارغرين المذابة ثم نزين وسط كل واحدة بحبة اللوز
- ندخل الصينية في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- و عند أخذها للون الذهبي ننزعها و نغطسها في العسل (البارد)
- تقدم الصمصة (أنظر الصورة) ★★★★★

زهرة الرمال
شكولاطة، فانيلا

المقادير

للعجين :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- الماء
- ملعقة أكل من الكاكاو
- العسل

للعقدة :

- 3 كؤوس من اللوز الغير مقشر مرحي
- كأس من السكر العادي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 3 إلى 4 بيضات
- للتزيين: البراق الغذائي فضي و ذهبي

للتحضير :

- نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة
- نضيف الملح و المارغرين ، و نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نقسم الخليط إلى قسمين
- نضيف الكاكاو إلى القسم الأول و نخلط الكل جيدا ثم نبلل بالماء تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- نبلل بالماء القسم الثاني تدريجيا مع الخلط حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا. نقسم العجين إلى كويرات
- نبسط كل كويرة بالحلال ثم نمررها في آلة العجين حتى نتحصل على أوراق جد رقيقة ثم نقطعها إلى دوائر بواسطة طابع دائري
- ندهن قوالب الدزيريات
- نضع الدائرة الأولى في القالب ثم ندهنها بالمارغرين بواسطة فرشاة نغطيها بدائرة ثانية ثم نملأ القوالب بالعقدة. و من جهة أخرى نقطع الأوراق العجينية إلى دوائر صغيرة بواسطة كأس شاي ثم ندهنها بالمارغرين نطوي 7 دوائر على 2 ثم على 4 ثم على 6 و نغرسهم في العقدة.
- نضع القوالب في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- تزين زهرة الرمال برشات من البراق و تقدمها في صحون و رقية (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- نضع في صحن اللوز ، السكر و الفانيلا نخلط الكل جيدا
- نضيف البيض تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★





المقادير

للعجين :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- صفار بيضة
- 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- العسل

للعقدة :

- 2 كؤوس من اللوز المرحي رقيق جدا
- كأس من السكر الناعم
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 إلى 3 بيضات
- ملون غذائي أحمر

للتزيين :

- كمشة من اللوز الممشوق
- بياض بيضة

للتحضير :

- نضع في قصعة، الفرينة و نجعل وسطها فتحة
- نضيف صفار البيضة، الملح و المارغرين نحك الكل جيدا بين اليدين
- نعطر بماء الزهر ثم نبلل بالماء تدريجيا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، نبسط العجين بالحلال بسمك 1 مم تقريبا ثم نقطعه إلى قطع مستطيلة الشكل
- نضع حربوش من العقدة على جانب كل مستطيل في الإتجاه الطولي و نلفه على نفسه 2 مرات ثم نقطعه إلى مقروطات
- بواسطة فرشاة نطلي المقروطات ببياض البيض ثم نرشها باللوز الممشوق
- نضعها في صفيحة غير مدهونة
- ندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا
- ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- تقدم السكندريات في صحون ورقية (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- نضع في صحن اللوز ، السكر ، الملون و الفانيلا و نخلط الكل جيدا
- نضيف البيض تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



المقاديـــر

للعجيـــن :

- 250غ من الفرينة
- 125 غ من الزبدة أو المارغرين الطرية
- قرصة ملح
- بيضة واحدة
- ملعقة أكل من السكر العادي
- الماء

للعقـــدة :

- 2 بياض البيض
- كأس من السكر الناعم
- 2 كؤوس تقريبا من اللوز المرحي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا

للتزييـــن :

- كوكتيل من الفواكه الجافة : اللوز ، البندق ، الجوز ، الفستق ، حبات الصنوبر و جوز البلانو
- ملمع تجاري طبيعي

للتحضيـــر:

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل وسطها فتحة نضيف الملح، السكر و المارغرين مقطعة إلى قطع صغيرة و نخلط الكل جيداً بأصابع اليد ثم نضيف البيضة و نكمل الخلط
- نبلل بقليل من الماء حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم
- نملأ القوالب بالعجين (التي تكون قد دهنت و رشت بالفرينة) ثم نثقب سطحها بواسطة الشوكة
- نملأ القوالب بملعقة أكل من العقدة ثم نزينها بالفواكه الجافة
- نضع القوالب في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ننزع الباركات و نطلي مساحتها بالملمع المذاب بواسطة فرشاة
- تقدم الباركات (أنظر الصورة)

تحضيـــر العقـــدة :

- نخفق بياض البيض كالثلج ثم نضيف السكر ، الفانيلا.
- نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية ثم نضيف اللوز تدريجيا حتى نتحصل على عقدة رخوة. ★★★★★★



سليلات الورود

المقاديـــر

للعجيـــن :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- الماء
- العسل

للعقـــدة :

- 3 كؤوس من اللوز الغير مقشر مرحي
- كأس من السكر العادي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 إلى 3 بيضات

للتزييـــن :

- أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- البراق الغذائي الذهبي

للتحضيـــر :

- نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة
- نضيف الملح و نصب المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى تتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم
- نقطع العجين إلى شرائط ثم نشكل ضفائر
- نقطع العجين إلى دوائر بواسطة طابع دائري



تحضير العقدة :

- نخلط في صحن اللوز، السكر و الفانيلا.
- نضيف البيض تدريجيا حتى تتحصل على عقدة متماسكة.

- نضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة ثم نحيطها بضفيرة من العجين نغلق جيدا الجانبين
- نضع الحلويات في صينية غير مدهونة
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- نحمل الحلويات بالأزهار المختلفة الألوان و الأوراق الخضراء المصنوعة بعجينة اللوز
- نزين السليلات بمقابيض مصنوعة بالعجين
- تقدم السليلات في صحون ورقية (أنظر الصورة) ★★★★★



المقاديـــر

للعجيـــن :

- 3 كؤوس من القرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- ملعقة أكل من السكر العادي
- قرصة ملح
- 1/2 كأس شاي من ماء الزهر
- الماء
- العسل

للعقـــدة :

- 3 كؤوس من اللوز المرحي
- 1/2 كأس من السكر العادي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

للتزييـــن :

- كمشة من الفستق المرحي (خشن)

للتحضيـــــر:

- نضع في إناء القرينة و نجعل وسطها فتحة
- نضيف الملح و السكر ثم نصب المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- نعطر بماء الزهر و نبلل تدريجيا بالماء حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- نبسط العجين بالحلال بسمك 3 مم نقطعه إلى دوائر بواسطة كاس
- نضع وسط كل دائرة ملعقة أكل من العقدة و نطويها على نفسها ثم نزين جوانبها بواسطة الشوكة
- نضعها في صينية غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ننزع الحلويات و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- نزين الحلويات بالفستق و تقدم (أنظر الصورة)

تحضيـــر العقـــدة :

- نخلط في صحن اللوز ، السكر ، الفانيلا و المارغرين
- نبلل تدريجيا بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★

البقلاوة ثلاثية الألوان

المقاديـــر

للعجيـن :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- الماء
- العسل

للعقـدة :

- 4 كؤوس من اللوز المرحي
- 2/1 1 كأس من السكر العادي
- ملعقة أكل من غبرة الفانيلا
- 4 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر
- ملون غذائي أحمر و أخضر

للتحضيـــر:

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل و سطها فتحة
- نضيف الملح و المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- نقسم العجين إلى كويرات و نبسط كل كويرة بالحلال ثم نمررها في آلة العجين حتى نتحصل على أوراق جد رقيقة
- ندهن قالب (ستيوة) و نضع داخلها الأوراق العجينية الواحدة بجانب الأخرى ثم ندهنها بالمارغرين المذابة بواسطة فرشاة ، نكرر العملية مع 4 طبقات الأخرى مع الدهن طبعا في كل مرة و نجعل فوقها ثلاثة طبقات متراكبة من العقدة الواحدة فوق الأخرى نغلقها بالطبقات 5 المتبقية دون أن ننسى دهنها
- بواسطة سكين ننزع العجين الخارجي للقالب نرش كل المساحة بقليل من المارغرين المذابة ثم نقطعها إلى مقروطات
- بواسطة سواك نثقب وسط كل مقروطة و نغرس في كل واحدة 3 أزهار مصنوعة من العجين



- ندخلها الفرن لمدة ساعة تقريبا ،ننزعها عند أخذها للون الذهبي و نسكب عليها العسل المعطر بماء الزهر و نتركها لتبر
- تقدم البقلاوة في صحون ورقية (أنظر الصورة)

تحضيـــر العقـــدة :

- نضع في صحن اللوز ، السكر ، الفانيلا و المارغرين و نخلط الكل جيدا
- نقسم الخليط إلى ثلاثة أقسام متساوية
- نلم القسم الأول من العقدة بماء الزهر ، القسم الثاني بماء الزهر المذاب فيه الملون الأخضر و نكمل بالقسم الثالث من العقدة بماء الزهر المذاب فيه الملون الأحمر ★★★★★

الأقحوان

المقاديــــر

للعجيــن :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- ملعقة أكل من السكر الناعم
- 3 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- العسل

للعقـــدة :

- 3 كؤوس من اللوز المرحي
- 1/2 1 كأس من السكر العادي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

للتزييــن :

- ورود بيضاء بعجينة اللوز

للتحضيــــر :

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل في وسطها فتحة
- تضيف السكر و المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين
- تعطر بماء الزهر ثم نبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية و نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- نبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا ثم نقطعه إلى مستطيلات
- نضع على جانب كل مستطيل حربوش من العقدة ثم نطويه على نفسه 2 مرات و نبسطه قليلا
- بواسطة سكين نجعل فتحات متباعدة بمسافة 1 سم تقريبا
- نشكل براسليات و نغلقها جيدا ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25دقيقة



- عند أخذها للون الذهبي ننزعها و نغطسها في العسل المعطر بماء الزهر
- تزين الحلويات و تقدم (أنظر الصورة)

تحضيــــر العقـــدة :

- نخلط في صحن اللوز ، السكر ، الفانيلا و المارغرين
- نبلل بماء الزهر تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة

★★★★★



المقادير

للعجين :

- 250 غ من مارغرين طرية
- 250 غ من اللوز الغير مقشر مرحي = كاس مملوء
- 200 غ سكر عادي (كاس)
- 5 بيضات
- 150 غ من الفرينة

للسيرو :

- 500 غ سكر قالب
- بعض القطرات من عصير الليمون
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا

للتزيين :

- اللوز الممثوق

للتحضير:

- نضع في إناء المارغرين و السكر و تخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى تتحصل على خليط أبيض
- نضيف اللوز و نكمل الخلط دائما
- نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى ثم الفرينة حتى تتحصل على عجينة لينة و رخوة
- نفرغ العجين في قالب مدهون و نزينه باللوز الممثوق ثم نرش قليل من المارغرين المذابة على كل المساحة
- ندخله الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا
- ننزع الحلوة من الفرن و نسقيها بالسيرو
- نترك الحلوة تبرد داخل القالب
- نقطع الحلوة إلى مربعات
- تقدم الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة) ★★★★★

تحضير السيرو:

- نضع في كسرونة الماء ، السكر و عصير الليمون ثم نتركه يغلي لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ننزعها من فوق النار و نعطره بالفانيلا و نتركه يبرد



المقادير

للعجين :

- 250 غ من المارغرين الطرية
- 2 بيضات
- 1/2 كيس من الخميرة الكيميائية
- كأس من المايزينة
- 3 ملاعق أكل من الكاكاو المغربل
- 2 ملاعق أكل من السكر الناعم
- الفرينة
- العسل

للعقدة :

- بياض بيضة
- كأس و نصف من اللوز المرحي تقريبا
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 1/2 كأس من السكر الناعم

للتزيين :

- اللوز المملوق
- أزهار صفراء بعجينة اللوز
- طلية الشكولاطة إرجع إلى الصفحة رقم 10 - 11

للتحضير:

- تضع في إناء المارغرين ، السكر و البيض و تخلط الكل جيدا بكف اليد
- تضيف الخميرة ، المايزينة و الكاكاو و تكمل الخلط
- تضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى تتحصل على عجينة طرية و متماسكة
- تشكل كويرات و تجعل وسط كل واحدة فتحة بواسطة الأصبع و تضع داخلها كويرة من العقدة و تغلقها جيدا ثم تشكلها من جديد إلى كويرات
- تضعها في صفيحة مرشوشة بالفرينة و تدخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا
- تنزع الحلويات و تغطسها في العسل (البارد) ثم تتركها تقطر
- تغطس الكويرات في طلية الشكولاطة و تزينها (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- تخفق بياض البيضة كالثلج و تضيف السكر و الفانيلا و تخلط بواسطة ملعقة خشبية ثم تضيف اللوز تدريجيا مع الخلط دائما حتى تتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 6 بيضات كبيرة الحجم
- كأس من السكر العادي
- قرصة ملح
- تقريبا ربع لتر من الزيت دون مذاق
- 2 أكياس من الخميرة الكيميائية
- ملعقة قهوة مملوءة من عبرة الفانيلا
- 3 كؤوس من الفرينة

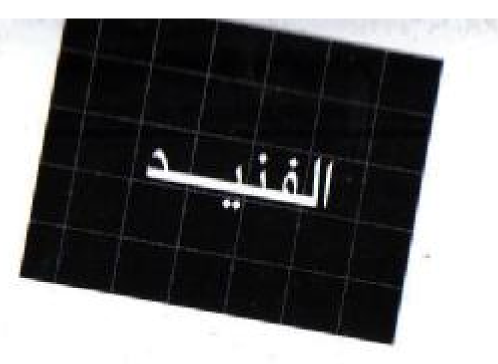
للتزيين :

- معجون المشماش
- اللوز الممثوق محمص
- الوردة و الأوراق بعجينة اللوز

للتحضير :

- نضع في صحن البيض ، الملح و السكر
- نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على خليط رغوي
- نصب الزيت و نضيف الفانيلا و نكمل الخلط دائما
- نضيف الخميرة و الفرينة ، نخلط دائما حتى نتحصل على عجينة لينة و رخوة
- نفرغ العجين في قالب مدهون و ندخله في فرن متوسط الحرارة لمدة 25 إلى 30 دقيقة
- ننزع البسكوي و نتركه يبرد ثم نطليه بالمعجون و نرشه باللوز الممثوق
- نزين البسكوي (أنظر الصورة) ★★★★★







المقاديـــر

للعجيـــن :

- عبر مملوء من غبرة اللوز
- 2 أعبار مملوطة من السكر الناعم
- قرصة ملح
- 2/1 ملعقة قهوة من الخميرة الكيميائية
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 إلى 3 بياض البيض

للتزييـــن :

- أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- البراق الغذائي ذهبي

للتحضيـــر:

- نخلط في إناء اللوز ، الملح ، الخميرة ، السكر و الفانيلا
- نخفق بياض البيض كالثلج
- نضيف بياض البيض تدريجيا إلى الخليط و نخلط في نفس الوقت حتى نتحصل على عجينة غير طرية
- نعجن العجينة و ندلكها طويلا حتى تصبح طرية و سهلة الاستعمال
- على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة ، نشكل حرابيش طولها 30 إلى 40 سم
- نجمع إثنان كالولب و نشكل براسليات و نغلق جيدا الجانبين
- نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- ندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- ننزع الحلويات و نتركها تبرد
- تزين الفنيد و تقدمه (أنظر الصورة) ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 250 غ من الزبدة أو المارغرين الطرية
- 3 صفار البيض
- كأس من السكر الناعم
- 1/2 ملعقة قهوة من الخميرة الكيميائية
- ملعقة أكل من الكاكاو
- الفرينة

للتزيين :

- معجون المشماش
- اللوز مرحي

للتحضير:

- نضع في إناء المارغرين ، السكر و صفار البيض و نخلط الكل جيدا بكف اليد
- نضيف الكاكاو و الخميرة و نكمل الخلط دائما مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- على طاولة مرشوشة بالفرينة نبسط العجين بسمك 1/2 سم
- نقطع العجين بواسطة طابع خاص لهذه الحلوة (قلب)
- نضع الحلويات في صينية مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- ندخلها الفرن 10 إلى 15 دقيقة
- ننزع الحلويات و نتركها تبرد
- نلصق كل قطعتين من الحلوة بالمعجون و نزين محيطها و النصف العلوي لها باللوز
- تقدم الحلويات (أنظر الصورة) ★★★★★



المقادير

للعجين :

- 2 كؤوس من غبرة اللوز
- كأس من السكر الناعم
- ملعقة أكل من الزبدة الطرية
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- ماء الزهر

للعقدة :

- عبر و نصف من البسكوي المرحي (بقايا المسكوتشو)
- عبر من اللوز المرحي
- سيرو أبيض

للتزيين :

- أزهار و أوراق بعجينة اللوز

للسيرو :

- 2 كؤوس من الماء
- كأس من السكر العادي

ملاحظة :

- يمكننا تلوين العجين حسب الإختيار (أنظر الصورة)

للتحضير :

- نضع في إناء اللوز ، السكر ، الفانيلا ، الزبدة و نخلط الكل جيدا ثم نبلل بماء الزهر تدريجيا مع الخلط دائما و برفق حتى نتحصل على عجينة طرية و متماسكة و سهلة الاستعمال
- على طاولة عمل مفروشة بورق الشفاف نبسط العجين بالحلال بسمك 3 مم تقريبا
- نقطع العجين إلى قطع مستطيلة
- نضع على جانب كل مستطيل حربوش من العقدة ثم نطويه على نفسه و نبسطه بخفة ثم نقطعه إلى مستطيلات نرشها بالسكر الناعم بواسطة مصفاة صغيرة
- تزين الحلويات و تقدم (أنظر الصورة)

تحضير العقدة :

- تحضر سيرو أبيض : نغلي الماء و السكر لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ننزعه من فوق النار ثم نعطره بماء الزهر و نتركه يبرد
- في صحن نخلط البسكوي و اللوز ثم نبلل بالسيرو تدريجيا حتى نتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★★



المقاديـــر

للعجيـــن :

- 3 كؤوس من غبرة اللوز
- 2/1 1 كأس من السكر الناعم
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- قرصة من الخميرة الكيميائية
- 2 إلى 3 بيضات

للتزييـــن :

- البراق الغذائي فضي
- أزهار و أوراق بعجينة اللوز
- الطلية أرجع إلى الصفحة رقم : 8 – 9

للتحضيـــر:

- نخلط في إناء اللوز ، السكر ، الفانيلا و الخميرة
- نضيف البيض تدريجيا مع الخلط دائما حتى تتحصل على عجينة متماسكة و سهلة الاستعمال
- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، نشكل براسليات و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة
- ننزع الحلويات و نتركها تبرد ثم نطليها
- تزين الحلويات (أنظر الصورة) ★★★★★

الحلوى باللوز

المقاديـــر

للعجيــن :

- 4 كؤوس من الفرينة
- كأس من الزبدة أو المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- العسل

للعقـــدة :

- 3 كؤوس من اللوز المرحي
- كأس من السكر العادي
- ملعقة قهوة من غبرة الفانيلا
- 2 إلى 3 بيضات

للتحضيــــر:

- تضع في قصعة الفرينة ، و تجعل وسطها فتحة
- تضيف الملح و المارغرين و تحك الكل جيدا بين اليدين
- تعطر بماء الزهر ثم تبلل بالماء تدريجيا مع الخلط دائما حتى تتحصل على عجينة متماسكة و طرية
- تتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا
- تبسط العجين بالحلال بسمك 2 مم
- تقطع العجين إلى مستطيلات بواسطة جريورة، تضع على جانب كل مستطيل ملعقة أكل مملوءة بالعقدة و تطوي العجين على نفسه 2 مرات ثم تضغط جيدا على الجانبين بالإبهام و السبابة تتحصل على شكل حبة حلوى
- بواسطة نقاش تزين وجه الحلويات ثم تضعها في صفيحة غير مدهونة و تدخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- تنزع الحلويات و تغطسها في العسل معطر بماء الزهر
- تقدم الحلوى (أنظر الصورة)



تحضيــــر العقــــدة :

- تخلط في صحن اللوز ، السكر و الفانيلا
- تضيف البيض تدريجيا مع الخلط حتى تتحصل على عقدة متماسكة ★★★★★★

صدر للمؤلفة عند نفس الناشر

